SUPPLÉMENT
A LA REVUE DE MYCOLOGIE

Tome XIV, numéro 3 - 15 Décembre 1949

Chronique de l'amateur

■

SELON LES SAISONS

Puisque la sécheresse désole impitoyablement la terre, puisque les forêts poussiéreuses ne nous offrent en pâture que les squelettes noircis des Russules de l'an dernier, puisque les polypores eux-mêmes découragés se ratatinent tristement sur les vieilles souches; puisque en un mot il n'y a pas de champignons, il ne nous reste que d'y rêver, d'ouvrir un atlas ou de repasser nos nomenclatures. En un mot, il est bon avant le combat d'aiguiser ses armes, d'établir ses plans stratégiques et d'être prêt pour le moment où la pluie daignera tomber. Les Grecs, au lieu de dire : il pleut, disaient : les Dieux sont gentils. Les Mycologues sont grecs sur ce point.

Et puisque il y faut rêver, je m'avise aujourd'hui combien la conquête des champignons est hasardeuse. Votre qualité mycologique se mesure au nombre d'espèces que vous connaissez : 500, c'est honnête. 1.000, c'est très bien. 1.500, c'est rare. 2.000, vous êtes un international, ou vous mentez. Mais voilà déjà qu'il y aurait beaucoup à dire. Vous connaissez 2.000 champignons, je le veux bien. Comment les connaissez-vous? Voulez-vous signifier que 2.000 espèces vous sont passées par les mains, que vous les avez déterminées, et que la preuve en est votre tiroir de fiches? Il en est qui arrivent à cet exploit sans sortir de leur cabinet, et pour qui un champignon se réduit à trente références et quelques synonymies. Pourquoi pas? La bureaucratie mycologique a certainement son utilité, et peut-être ses charmes puisque d'aucuns s'y adonnent avec tant de patiente volupté!

Mon ambition ne va pas si loin. Bien sûr, j'ai plaisir tout comme un autre à connaître le plus de champignons possible, à les déterminer, à me dire que dans tel genre j'ai à peu près tout vu, et je me mets en colère comme un enfant quand je ne peux pas mettre un nom sur une de mes trouvailles. Ce qui arrive de plus en plus souvent. Car par définition, plus on avance, plus ce qui reste à connaître est rare et difficile. On épuise d'abord les familles confortables et les genres évidents. N'importe qui comprend les Amanites, les Tricholomes ou les Hygrophores. Mais combien d'amateurs en France arrivent-ils à se débrouiller à peu près dans les Russules, les Cortinaires, les Inocybes ou les Rhodophylles? Un recensement exact à ce propos réserverait sans doute bien des surprises.

Et puis, on ne connaît pas ce qu'on veut. Si quelque infortune m'avait fait naître à Chartres, par exemple, je n'aurais guère trouvé d'aliment à ma passion à l'ombre de la cathédrale fameuse, non plus que dans cette plaine éternellement moissonnée et si bien chantée par Péguy. Même dans une région privilégiée où les forêts de toutes essences et de tous terrains occupent la moitié du sol sous un climat humide et chaud l'été, je ne sens que trop mes lacunes. Si je trouve toutes les Amanites, tous les Hygrophores, presque toutes les Clavaires, beaucoup de Clitocybes, de Cortinaires et de Bolets, il y a des genres, en revanche que je rencontre à peine et que je ne connais que par la littérature. Ainsi en va-t-il des petites Lépiotes, des Rhodophylles et des Inocybes. Plus abondants, j'aurais dû les connaître. Rares, ils m'échappent et me demeurent fermés.

Il est vrai aussi que certains genres ne tentent guère. Pourquoi tous les Mycologues s'intéressent-ils aux Russules, et presque personne aux Lactaires? Si bien que les Lactaires réputés faciles sont en général méconnus, et que les Russules ont une église de fidèles intransigeants. Je crois que je sais pourquoi : Quand on trouve un Lactaire on se dit que ce doit être probablement celui-ci ou celui-là, et comme on sait qu'on pourra le déterminer avec certitude, on ne prend même pas la peine de le ramener à la maison. Pour les Russules, l'intérêt qu'elles suscitent s'accompagne d'une violente satisfaction d'orgueil. Les distinguer à l'œil nu exige tant de flair, tant d'expérience, tant d'intuition et met

en jeu une synthèse si subtile de caractères impondérables que celui qui s'en montre capable (ou fait semblant) se taille une réputation et se fait respecter comme un oracle.

Un des plus grands plaisirs de la mycologie, c'est de reconnaître sur le terrain des champignons qu'on n'avait jamais vus. On a dans l'esprit telle planche d'un livre, telle description d'une flore, et tout à coup, derrière un hêtre, voici l'exemplaire vivant qui vous arrête. Vous ne vous baissez pas encore pour le cueillir, vous le considérez d'abord longuement et de haut. Vous essayez de deviner, vous vous sentez sur la voie, oui, c'est un cortinaire, oui il est jaune. Et vous vous accroupissez doucement, vous le dégagez, son pied est flexueux et gonflé à la base, les lamelles sont jaunes aussi, et cette odeur qui ne ressemble à aucune autre, pas de doute vous avez eu raison au premier coup sans oser vous l'avouer, c'est Nanceiensis. Satisfaction, fierté secrète, vous éprouvez tout cela à la fois, puis un rien de déception, comme Baudelaire quand il se rêve trépassé :

La toile était levée, et j'attendais encore!

Quel charme étrange que celui de la systématique! Celui qui s'y abandonne, s'il n'est pas vaniteux, compte pour rien ce qu'il sait et se trouve blessé par le fardeau de ce qu'il ne sait pas encore. Imaginons un mycologue très vieux, qui aurait énormément voyagé et qui connaîtrait tous les champignons de la Terre. Je suppose qu'il cesserait complètement de s'intéresser à la Mycologie. Mon fils dernièrement a été tourmenté par le désir d'une canne à pêche. Il a eu sa canne à pêche, il a pris quelques goujons, et la fièvre a passé. Ainsi en va-t-il de notre science, et sans doute de toutes les autres. L'inconnu nous tente comme une aventure, le connu ne nous inspire qu'ennui et dégoût. Je pense à ce musicien qui se lamentait : Quel malheur que j'aie déjà entendu Tristan! car il n'avait jamais plus retrouvé son exaltation première.

Ce qui nous intéresse, c'est celui qui est après celui-là. Les astronomes ne regardent plus nos étoiles familières, ils n'ont plaisir qu'à découvrir celles qu'on ne voit pas et à se perdre dans d'autres nébuleuses que notre pauvre Voie Lactée. On peut s'en plaindre, et Pascal se moquerait autant de cette course à l'espèce que du chasseur qui poursuit un lièvre dont il ne voudrait pas

s'il était offert. Pourtant, c'est une belle chose de penser qu'à notre époque quelques mycologues ignorés ou méprisés du vulgaire sont capables d'appliquer leur intelligence à ce petit secteur de la création, d'en découvrir quelques lois, d'en fixer quelques apparences, et tout modestement de comprendre et de connaître une science qui ne sert absolument à rien qu'à la délectation de celui qui la possède. L'esprit souffle où il veut, et on l'attrape par où on peut. Tel mycologue peut aussi bien en prendre sa part que les philosophes ou les théologiens les plus célèbres.

Georges BECKER.

Les réactions chimiques colorées en Mycologie.

Par le Dr ROBERT HENRY

(Suite)

Voir :

Rev. de Mycol., t. XIII, Suppl. n° 1, p. 4, 1er mai 1948. Introduction et précision des couleurs. Table de concordance des codes.

Rev. de Mycol., t. XIII, Suppl. n° 2, p. 20, 1er octobre 1948. Tables de concordance des codes des couleurs (*suite*).

Rev. de Mycol., t. XIV, Suppl. n° 1, p. 38, 1er juillet 1949. Tables de concordance des codes des couleurs (*suite et fin*).

BIBLIOGRAPHIE

Nous avons dit précédemment que les réactions colorées n'avaient de valeur que si l'espèce sur laquelle elles se produisent était nettement définie. Cette précaution indispensable nous amène, contrairement à l'habitude, à publier nos références au début de cette étude et non à la fin.

Nous serons sans doute amenés à la compléter ultérieurement, ce que nous ferons éventuellement dans un rappel bibliographique à la fin de la publication.

1811. 1. BRACONNOT. — *Annales de chimie*, t. LXXIX, p. 265. Recherches analytiques sur la nature des champignons.

1813. 1. BRACONNOT. — *Annales de chimie*, t. LXXX, p. 272. Recherches analytiques sur la nature des champignons.

2. BRACONNOT. — *Ibid.*, t. LXXXVII, p. 237. Recherches analytiques sur la nature des champignons.

3. Vauquelin. — *Ibid.*, t. LXXXV, p. 5. Expériences sur les champignons.

1825. 1. Biltz. — *Neues Jour. d. Pharm.* (Trommsdorff), XI, 2e partie, p. 3. Chemische Untersuchung der Hirschbrunst.

1832. 1. Wiggers. — *Ann. de Pharm.*, t. I, p. 129. Untersuchungen über das Mutterkorn.

1836. 1. Liebig et Pelouze. — *Ann. de Chimie et de Physique*, t. LXIII, p. 138. Notices diverses.

1843. 1. Fromberg. — *Ann. der Chem. und Pharm.*, t. XLVIII, p. 353, Ueber Cellulose.

2. Riegel. — *Jahrb. f. prakt. Pharm.*, t. VII, p. 223. Beitraege zur chem. Kenntniss der Fam. der Schwaemme.

1844. 1. Knop et Schnedermann. — *Jour. f. prakt. Chem.*, t. XXXII, p. 411 : Ueber den Mannit.

2. Riegel. — *Arch. d. Pharm.*, t. LXXXIX, p. 320. Beitraege zur chem. Kenntniss der Fam. der Schwaemme.

3. Schlossberger et O. Doepping. — *Ann. der Chem. und Pharm.*, t. LII, p. 106 : Chemische Beitraege zur Kenntniss der Schwaemme.

1853. 1. Bolley. — *Ann. der Chem. und Pharm.*, t. LXXXVI, p. 44. Beitraege zur Kenntniss der in den Schwaemmen enthaltenen Saüren.

1856. 1. Golley. — *Journ. de Pharm. et de Chimie* (3), t. XXIX, p. 81. Recherches chimiques sur les champignons vénéneux.

2. Lefort. — *Ibid.* (3), t. XXIX, p. 190.

3. Schoenlein. — *Philosoph. Magaz.*, t. XI, n° 70, p. 137; et dans *Journ. f. prakt. Ch.*, t. LXVII, p. 496. Ueber Ozon und Ozonwirkungen in Pilzen.

1857. 1. Lefort. — *Journ. de Pharmacie et de Chimie* (3), t. XXXI, p. 440. Analyse chimique de la truffe comestible.

1858. 1. Mitscherlich. — *Journ. f. prakt. Chem.*, t. LXXIII, p. 65; Ueber die Mykose, den Zucker des Mutterkorns.

1859. 1. Berthelot. — *Ann. de Chimie et de Physique* (3), t. LV, p. 271. Nouvelles recherches sur les corps analogues au sucre de canne.

1866. 1. Boudier. — Des champignons au point de vue de leurs caractères usuels, chimiques et toxicologiques, p. 90, Paris, 1866.

1869. 1. Ludwig et Busse (A). — *Arch. d. Pharm.*, t. CLXXXIX, p. 24: Ueber einige Bestandtheile der Hirschtrüffel (*Elaphomyces granulatus* Fr.).

1870. 1. Fleury. — *Journ. de Pharm. et de Chimie* (4), t. XI, p. 202.

1871. 1. Sonders et Smith. — Illustr. mycol. 1871.

1872. 1. Ludwig. — *Arch. de Pharm.* (2), t. CXLIX : Ueber das Chromogène des *B. cyanescens* und anderer auf frischem Bruche blauwerdenden Pilze.

1873. 1. MUNTZ. — *C. R.*, t. LXXVI, p. 649 : Sur la matière sucrée contenue dans les champignons.
2. SACC. — *C. R.*, t. LXXVI, Analyse de l'*Ag. foetens.*
1874. 1. MUNTZ. — *C. R.*, t. LXXIX, p. 1182 : Sur la matière sucrée contenue dans les champignons.
1875. 1. MASING. — *Journ. de Pharm. et de Chimie* (4), t. XXI, p. 279.
1876. 1. MUNTZ. — *Ann. de Chimie et de Physique* (5), t. VIII, p. 56. Recherches sur les fonctions des champignons.
1877. 1. HAMLES et PLOWRIGHT. — Chemical news, d'après la *Rev. Mycol.*, n° 16 (1882), p. 213. On the occurrence of oxalic acid in fungi.
2. STAHLSCHMIDT. — *Ann. der Chem.*
1878. 1. THOERNER (W.). — *Ber. d. deutsch. Chem. Gesells*, t. XI, p. 593. Ueber einen in einer *Agar.* Art vorkommenden chinonartigen Koerper.
1879. 1. THOERNER (W.). — *Ber. d. deutsch. Chem. Gesells*, t. XII, p. 1630. Ueber den in *Ag. atrotomentosus* vorkommenden chinonartigen Koerper.
2. THOERNER (W.). — *Ibid.*, p. 1635. Über eine neue in *Agar. integer* vorkommende organische Saüre.
1881. 1. RICHTER (K.). — *Sitz. d. K. Akad. Wiss. Wien.*, *Botan. Centralblatt*, t. VIII (IV quartal), p. 163. Beiträge zur Kenntniss der chemischen Reschaffenheit der Zellmembranen bei den Pilzen.
1882. 1. ERRERA (Léo). — L'épiplasme des ascomycètes. Bruxelles, 1882.
2. REINKE et KODEWALD. — *Journ. de Pharm. et de Chimie* (5), t. VI, p. 35.
1883. 1. BISSENGER (T.). — *Arch. der Pharm.* (3), XXI, p. 21. Ueber Bestandtheile der Pilze *L. piperatus*, *Elaphomyces granulatus.*
2. MARGEWICZ. — Thèse de St.-Pétersbourg résumée in *Just's Botan. Jahresbericht*, t. XIII, 1887, p. 85.
3. RATHAY et HAAS (B.). — *Sitz. d. Math. Naturw. Classe der K. Akad. der Wissensch Wien*, t. LXXXVII, 1. Abth., 1883, p. 18. Ueber *Phallus impudicus* Lin. und einige *Coprinus* Arten.
1885. 1. BOEHM R. — *Arch. f. exp. Path. und Pharm.*, t. XIX, p. 60. Beitraege zur Kenntniss der Hutpilze in chem. und toxicol. Beziehung.
1886. 1. SCHMIEDER. — Thèse d'Erlangen 1886; (J) Ueber Bestandtheile des *Polyp. officinalis* Fr.
1887. 1. BOURQUELOT. — *C. R. Soc. de Biol.*, p. 698. Sur la fermentation alcoolique du galactose.
2. MORINI. — *Malpighia*, t. I, fasc. VIII-IX, p. 369. Sulla presenza di sostanze zuccherini nelle Falloïde nostram.

3. Patouillard. — Les Hyménomycètes d'Europe, p. 17. Paris, 1887.
4. Schmieder. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XII, f. 4, p. 156.
5. Stohmer. — *Bot. Centralblatt*, t. XXX, p. 210.

1888. 1. Bourquelot. — *C. R.* du 23 janvier. Sur la fermentation alcoolique du galactose.
2. Bourquelot. — *Journ. de Pharm. et de Chimie* (5), t. XVIII, p. 337 (ID).

1889. 1. Bourquelot. — *Bull. Soc. Myc.*, t. V, fasc. 2, p. 34. Recherches sur les matières sucrées renfermées dans les champignons.
2. Bourquelot. — *Ibid.*, fasc. 4, p. 132. Les hydrates de carbone chez les champignons.
3. Tanret. — *Journ. de Pharm. et de Chimie* (5), t. XIX, p. 225. Cholestérine dans l'ergot de seigle.

1890. 1. Bourquelot. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. VI, fasc. 3, p. 150. Les hydrates de carbone chez les champignons (*suite*).
2. Gerard. — *Ibid.*, fasc. 2, p. 114. Sur les matières grasses de deux champignons appartenant à la famille des Hyménomycètes.
3. Zopf. — Die Pilze. Breslau, p. 126.

1891. 1. Bourquelot. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. VII, fasc. 4, p. 208. Sur un artifice facilitant la recherche du tréhalose dans les champignons.
2. Bourquelot. — *Ibid.*, p. 222. Matières sucrées contenues dans les champignons.
3. Bourquelot. — *Ibid.*, t. VII, fasc. 1, p. 50 (*suite*).
4. Bourquelot. — *Ibid.*, t. VII, fasc. 2, p. 121 (ascomycètes).
5. Bourquelot. — *Ibid.*, t. VIII, fasc. 3, p. 155. Présence d'amidon dans un champignon appartenant à la famille des Polyporés, le *B. pachypus*.
6. Bourquelot. — *Ibid.*, p. 185. Matières sucrées contenues dans les champignons (genre *Agaricus*).
7. Graziani. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. VII, fasc. 3, p. 189. Des réactifs utilisés pour l'étude microscopique des champignons.

1892. 1. Bourquelot. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. VIII, fasc. 1, p. 12. Sur la répartition des matières sucrées dans le cèpe comestible (*B. edulis*) et le cèpe orangé (*B. aurantiacus* Bul.).
2. Bourquelot. — *Ibid.*, t. VIII, fasc. 1, p. 29. Matières sucrées contenues dans les champignons (*suite*).
3. Bourquelot. — *Ibid.*, t. VIII, fasc. 4, p. 196. Matières sucrées des champignons. Nouvelles recherches.
4. Gérard. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. VIII, fasc. 4, p. 169. Cholestérine des champignons.

5. Van BAMBEKE. — *Bull. Acad. Roy. Belg.*, 3e sér., t. XXIII, n° 5. Contribution à l'étude des hyphes vasculaires des agaricinées.

1893. 1. BERTRAND et POIRAULT. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. IX, fasc. 3, p. 195. Sur les pigments lutéiniques des champignons, à propos de la note de M. Heim.

2. BOURQUELOT. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. IX, fasc. 1, p. 11. Sur l'époque de l'apparition du tréhalose dans les champignons.

3. BOURQUELOT. — *Ibid.*, p. 50. Nouvelles recherches sur les matières sucrées contenues dans les champignons (*suite et fin*).

4. BOURQUELOT. — *Ibid.*, p. 189. Transformation du tréhalose en glucose par un ferment soluble.

1894. 1. BOURQUELOT. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. X, fasc. 1, p. 49. Présence d'un ferment analogue à l'émulsine dans les champignons, et en particulier dans ceux qui sont parasites des arbres ou vivent sur le bois.

2. BOURQUELOT. — *Ibid.*, t. X, fasc. 2, p. 88. Présence du chlorure de potassium dans quelques espèces de champignons.

3. BOURQUELOT. — *Ibid.*, t. X, fasc. 3, p. 133. Les hydrates de carbone chez les champignons.

4. SCHAER. — *Apotheker Zeitung*, p. 749. Ueber die Guajaktinktur als Reagenz.

1895. 1. BOURQUELOT et HERISSEY. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XI, fasc. 4, p. 235. Les ferments solubles du *P. sulfureus* Bull.

2. HARLAY. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XI, fasc. 2, p. 141. Sur quelques propriétés de la matière amyloïde dans la membrane des *Hydnum erinaceum* et *H. coralloïdes*.

1896. 1. BERTRAND. — *Bull. Soc. Chim.* (3), t. XV, p. 793. Tyrosinase.

2. BOURQUELOT. — *C. R. Soc. de Biol.*, 10e sér., t. III, p. 896. Sur l'emploi du gaïacol comme réactif des ferments oxydants.

3. BOURQUELOT. — *C. R. Ac. Sc.*, 27 juillet 1896, p. 260. Influence de la réaction du milieu sur l'action du ferment oxydant des champignons.

4. BOURQUELOT. — *Journ. de Pharm. et de Chimie*, 6e série, t. IV, p. 145, 241, 440. Nouvelles recherches sur le ferment oxydant des champignons. Son action sur les phénols, les dérivés éthérés des phénols et les amines aromatiques.

5. BOURQUELOT et BERTRAND. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XII, fasc. 1, p. 18. Sur les ferments oxydants dans les champignons.

6. BOURQUELOT et BERTRAND. — *Ibid.*, t. XII, fasc. 1, p. 27. Sur la coloration des tissus et du suc de certains champignons au contact de l'air.

6. HARLAY. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XII, fasc. 4, p. 156. Sur une réaction colorée de la cuticule du *L. turpis*.

1897. 1. Bourquelot. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XIII, fasc. 2, p. 65. Sur la présence générale dans les champignons d'un ferment oxydant agissant sur la tyrosine. Sur le mécanisme de la coloration de ces végétaux.

2. Bourquelot. — *Journ. de Pharm. et de Chimie*, 6ᵉ sér., t. V, p. 8 (*id.*).

1899. 1. Bourquelot et Hérissey. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XV, fasc. 1, p. 60. Sur la présence d'un ferment soluble protéo-hydrolytique dans les champignons.

2. Hérissey. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XV, fasc. 1, p. 44. Sur la présence de l'émulsine dans les lichens et dans plusieurs champignons non encore examinés à ce point de vue.

1901. 1. Topin. — Thèse de Doctorat en Pharmacie, p. 77. Paris, 1901. Note sur les cristaux et concrétions des Hyménomycètes et sur le rôle physiologique des cystides.

1907. 1. Zellner. — Chem. der höheren Pilze. Eine monogr., Leipzig, Engelmann, 1907, p. 41.

1908. 1. Bataille F. — Flore monographique des Astérosporées, p. 66.

1909. 1. Arnould et Goris A. — Action du réactif sulfovanillique de Ronceray sur quelques composés chimiques et quelques végétaux. *Bull. Sc. Pharmacol.*, XVI, 191-197.

2. Bataille F. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XXV, fasc. 1, p. 81. De l'action colorante de l'ammoniaque sur certains champignons.

1910. 1. Bataille F. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XXVI, fasc. 1, p. 147. Champignons rares ou nouveaux de la Franche-Comté.

2. Hetier. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XXVI, séance du 17 octobre. Action du formol sur les Tricholomes du groupe de *T. terreum.*

3. Maire R. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XXVI, fasc. 1, p. 110. Classification dans le genre Russule.

4. Maire R. — *Ibid.*, fasc. 2, p. 176. Notes critiques sur quelques champignons récoltés pendant la session de Dijon.

1911. 1. Maire R. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XXVII, fasc. 4, p. 423 et suiv.

1912. 1. Bataille F. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XXVIII, p. 127. Miscellanées mycologiques.

1913. 1. Bataille F. — Sec. R. Maire in *Ann. mycol.*, p. 351.

2. Maire R. — *Ann. mycol.*, Vol. XI, n° 4, p. 347. *C. pseudobolaris.*

1914. 1. Sartory et Bertrand. — *C. R. Soc. de Biol.*, p. 363.

2. Sartory et Bertrand. — Action de l'ammoniaque sur les bolets. *C. R. Soc. de Biol.*, Réunion de Nancy, 17 févr. 1914, n° du 6 mars.

1920. 1. Barlot. — *C. R. Ac. Sc.*, t. CLXX, p. 675, séance du 15 mars.
2. Barlot. — *Ibid.*, t. CLXXI, p. 1014, séance du 22 nov.
3. Sartory et Buchet. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, séance du 6 mai 1920.
4. Sartory et Sergent. — *C. R. Soc. de Biol.*, p. 1637.

1921. 1. Barlot. — *C. R. Ac. Sc.*, p. 87. Nouvelles réactions colorées des champignons supérieurs et *Bull. Soc.. Hist. nat. du Doubs*, n° 32.

1923. 1. Melzer. — Amateur de champignons, Vol. IX, mars 1923.
2. Melzer. — *Ibid.*, Vol. X, n° 1, p. 10. Un trio de Russules.

1924. 1. Maire R. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XL, fasc. 2, p. 233. Etudes mycologiques.

1925. 1. Boursier. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XLI, p. 391. *Leucopaxillus* n. n.
2. Heim et Remy. — *Ibid.*, p. 458. Espèces nouvelles de macromycètes subalpins du Briançonnais.

1926. 1. Bataille F. — *Bull. Soc. Linn. Lyon*, n° 5, p. 115. Les champignons qui tuent.
2. Brebinaud. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XLII, fasc. 1, p. 125. Contribution à la Rév. des Agaricinés.
3. Grelet (Abbé). — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, p. 203, Discomycètes nouveaux.
4. Kögl. — *Lieb. Ann. Chem.*, 447-78-85.
5. Kühner. — *Le Botaniste*, Série 17 et *Bull. Soc. Linn. Lyon*, p. 125. Contribution à l'étude des Hyménomycètes.
6. Maublanc. — *Encyclopédie pratique du Naturaliste*, t. XXII. Champignons comestibles et vénéneux.

1927. 1. Bataille F. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XLII, fasc. 3-4. Réactions colorées caractéristiques produites par la solution aqueuse de potasse sur *A. virosa* et sur *L. vellereus*.
2. Bourdot (Abbé) et Galzin. — Hyménomycètes de France, 1927.
3. Josserand. — *Bull. Soc. Linn. Lyon*, p. 148-149. *P. leucomelas*. Présentation de champignons.
4. Kühner. — *Bull. Soc. Myc., Fr.*, t. XLIII, p. 107. Notes mycologiques.
5. Malençon. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XLIII, p. 95. Quelques espèces inédites de Discomycètes.
6. Melzer et Zvara. — *Bull. Soc. Myc. Fr.*, t. XLIII, p. 275. *Russula xerampelina.*

Robert Henry.

(*A suivre*).

La Chronique anecdotique

de Camille FAUVEL

■

LE COURS DE MYCOLOGIE AU LYCÉE PAPILLON

Un petit amphithéâtre où viennent de prendre place deux douzaines d'élèves préparant la seconde partie du baccalauréat. Sur le devant, la table aux expériences, à revêtement de carreaux de faïence, mais qui n'est garnie, ce jour-là, que de moulages de champignons. Dans de larges vitrines, à droite et à gauche, instruments de physique et matériel de chimie. En retrait, la petite chaire, où vient de s'asseoir le professeur Bartissol (1) ; *il a devant lui un verre d'eau et quelques livres d'où des signets dépassent largement. D'un côté de la chaire une machine d'Atwood, de l'autre un buste en plâtre d'Archimède. Un coup de règle frappé sur la table et le professeur commence.*

Messieurs, dans mes précédentes leçons, je ne vous ai exposé que l'essentiel sur les champignons inférieurs, réservant à dessein mes développements aux basidiomycètes. Ce qui vous sera d'une bien plus grande utilité dans la vie, surtout pour ceux de vous — et il y en a beaucoup — qui vont s'orienter vers la Faculté de Médecine ou l'Ecole de Pharmacie.

Dans cette leçon, qui est la dernière de l'année scolaire, nous allons résumer nos connaissances sur les bolets. Je vous y aiderai d'une façon que je n'hésite pas à qualifier de nouvelle et d'originale, malgré ma modestie. (*Sourires.*)

Je commencerai par vous servir un savoureux hors-d'œuvre, qui sera la lecture d'une page d'un grand romancier contemporain, M. Raymond Escholier. Elle est extraite de son plus célèbre roman, *Cantegril*. Le chapitre qui la contient est intitulé : *Les cèpes à la bordelaise.* Je tiens à vous dire tout de suite qu'il s'agit de cèpes à la provençale, puisqu'ils sont accommodés à l'ail. Mais la confusion entre les deux noms est devenue aujourd'hui presque clause de style, de même que pour le robinier qu'on appelle acacia et l'acacia : mimosa; pour l'endive, qui n'est plus connue que sous le nom de chicorée

(1) Tous les noms propres de cette chronique sont ceux des personnages du roman de Raymond Escholier, *Cantegril*, dont il va être question.

frisée, alors que l'on réserve le nom d'endive à la chicorée Witloof, etc.

M. Raymond Escholier a vu la fortune lui sourire, puisqu'il est Conservateur du Petit Palais, grand prix de littérature de l'Académie française, commandeur de la Légion d'honneur et haut dignitaire de nombreux ordres étrangers. Ses livres, écrits avec élégance (*Quand on conspire, Le sel de la terre*) sont d'un comique très fin : beaucoup de bonne humeur et d'ironie, nuancée parfois d'une mélancolie assez pénétrante.

Le héros du roman Philou Cantegril, patron de l'auberge des Trois-Pigeons, achète un panier de cèpes, inconnus de lui, à une ramasseuse, Marie del Jaloux. Vous allez être témoin des hésitations de Cantegril. La scène se déroule dans un quelconque chef-lieu de canton, le long de la frontière andorrane; mais par un autre chapitre, elle est fixée avec précision dans le temps : un peu avant la visite à Paris du Tsar Nicolas II et de la Tsarine, soit vers 1895. Sur ce, j'enchaîne. Prêtez-moi toute votre attention.

« Avant de déposer son précieux fardeau, Cantegril le renifle avec sensualité; il en savoure le parfum forestier, la senteur âcre et voluptueuse...

— Que dis-tu, Francézine? Vous allez me goûter cela en dînant, la maman, les enfants et toi. Je réserve ma part pour ce soir. Il n'y a rien à craindre, j'en suis sûr; mais ne me parlez pas de manger avec une mauvaise pensée dans la tête; les meilleurs morceaux peuvent vous rester sur l'estomac.

— Hé bé! s'écrie Francézine, les mains aux hanches, les jambes cassées par le rire, nous te goûterons tous les cèpes, si tu veux. J'en ai mangé souvent qui n'étaient pas la moitié aussi sincères que ceux-ci.

— Mal à propos! réplique sévèrement Cantegril, qui tient à la vie des autres et a plus de respect encore pour la sienne.

Puis, gravement, l'aubergiste endosse la veste de coutil blanc et coiffe son bonnet de chef.

Les fourneaux pétillent gaiement. Bien pelés, les cèpes blonds et dodus sont en train de suer sur le gril.

Le maître des *Trois-Pigeons* se donne à soi-même des conseils. Tel, un vieux Cantegril plein de bonne volonté.

— Ils ont assez sué, mon ami. Fais-les dégorger entre deux linges. Presse doucement... ça va bien... Maintenant, verse l'huile dans la poêle et ne la regrette pas... Allons, petit, le hachoir en main, et la persillade... Hache menu... Tu as du goût... Un coup d'œil à la poêle... Entends-moi ça Philou!... Ils chantent comme des oiseaux; ils deviennent roux comme l'or, et fermes!

Un parfum pénétrant et flatteur, que magnifie encore l'odeur de l'ail, embaume l'air surchauffé.

— Tu te fatigues, *mic*, dit la vieille Bélou.

— Ils le méritent, *mama*. Ils sont si beaux! Tenez, les voilà prêts.

Bientôt Cantegril, qui a pacifié les fourneaux, rejoint à table tout son monde.

— Ce sont de fameux cèpes, allez, et du fruit nouveau, les premiers de l'année. Que tout le monde se régale!

Lui, pourtant, n'a garde d'y toucher. On le rassure, on le convie; rien n'y fait. Les narines dilatées; humant par grandes aspirations l'odeur délectable, il mange une simple soupe au fromage et résiste héroïquement à la tentation.

— Fameux cuisinier, notre Philou! marmonne Bélou, la vieille mère.

Mais le fameux cuisinier courbe un front rembruni.

En proie aux terribles affres de l'amour filial, conjugal et paternel, son ardente imagination gasconne lui montrant tous les siens succombant à cette fatale platée de champignons, il se voit, lui, le joyeux patron des *Trois-Pigeons*, passant sous le cadran solaire de la Bourdette, qui avoisine le cimetière, non plus les pieds en avant, mais précédé d'une sinistre file de cercueils.

De tout le jour, Cantegril ne quitte pas l'auberge, l'œil aux aguets, prêt à bondir chez M. Pujol, le pharmacien de la placette. Il épie sur les chers visages qui l'entourent les impressions douloureuses ou réjouies. Comme Francézine lui paraît fraîche, grasse à lard, souriante; comme les enfants sont forts, bien plantés; comme la vieille Bélou tricote patiemment les chaussettes roses de son cher Philou! Jamais il n'avait tant chéri sa famille, jamais il ne s'était senti aussi assoiffé d'affection.

La journée s'écoule lente et paisible. Enfin, quand tinte l'*Angelus* du soir, une sorte d'*Alleluia* triomphal éclate dans le cœur de Cantegril. Marie del Jaloux avait dit vrai : les cèpes étaient de braves cèpes du bon Dieu.

Et Philou de courir à ses fourneaux, d'y rallumer la flamme divine, de recommencer une seconde fois les rites accomplis le matin, avec plus d'allégresse et de recueillement encore...

Quand vint l'heure du souper, tandis que sa famille se contentait d'une *eau bouillie,* Philou Cantegril entama l'énorme portion de cèpes qu'il s'était réservée.

Content de soi, l'esprit en paix, il se répandit en propos ingénieux et gaillards; et une grosse gaieté commença de circuler alentour.

Car l'heureux Cantegril — les siens en savent quelque chose — n'est jamais plus joyeux et aimable que les soirs où il savoure ainsi, en toute sérénité, un bon plat de cèpes à la bordelaise, accommodés à sa façon. »

Fermant son livre, le professeur Bartissol continue :

Je vais vous donner le sens du mot *eau bouillie.* C'est une soupe

maigre où apparaissent, *rari nantes,* quelques légumes variés, restes sans doute de plats de la veille.

Et maintenant, Messieurs, vous allez me dire les réflexions que vous ont inspirées ma lecture. Vous me répondrez aux deux questions suivantes : 1° Philou Cantegril avait-il raison de se croire rassuré quand tinta l'Angélus du soir? 2° De quelle espèce de bolet s'agissait-il, puisque cela ne pouvait être évidemment le *Boletus edulis,* le cèpe de Bordeaux, que ce restaurateur ne pouvait pas ne pas connaître?

Toutes les mains se tendent : Monsieur? Monsieur? Monsieur?

Le Professeur. — Vous aurez tous la parole, mais soyez brefs. Une seule idée par élève; c'est bien entendu. M. Capoulade commencez?

Camille FAUVEL.

(*A suivre*).

INFORMATIONS

■

Antabus et Coprinus

Notre excellent collègue, M. Dronne, pharmacien à Mamers, nous communique l'information suivante, tirée d'une publication norvégienne (*J. A. M. A.*, 1949, vol. 139, n° 14) sous la signature de F. Jacobsen et O. Martensen-Lansen :

L'Antabus ou tétraéthylthiuramdisulfite est un dérivé du sulfure de carbone et de la diéthylamine. Absorbé par un homme normal à la dose unique de 3 grammes ou à la dose journalière de 0,25 à 1 gramme pendant des mois, il ne produit aucun effet notable. Mais si un individu, après avoir pris 1 gramme d'Antabus absorbe de l'alcool, il présente une série de phénomènes vaso-moteurs : vaso-dilatation intense de la face et du cou avec rougeurs des ligaments et léger œdème des paupières, puis tachycardie, dyspnée, nausées et enfin vomissements plus ou moins abondants, parfois évanouissemnt de courte durée si la dose d'alcool a été forte. Le sentiment d'inconfort est tel que les alcooliques ainsi traités guérissent généralement dans une proportion de 85 % après six mois de traitement.

On donne généralement 1 à 2 grammes d'Antabus le premier jour, 0,75 à 1 gramme les deux jours suivants, puis 0,06 à 0,75 gramme les autres jours. Des examens réguliers du sang, des urines, des électrocardiogrammes ont été pratiqués régulièrement au cours du traitement et aucune anomalie n'a été observée. Bien entendu un traitement psychothérapique doit être institué concurremment.

M. Dronne a été frappé de la similitude des symptômes provoqués par le tétraéthylthiuramdisulfite et par l'absorption du *Coprinus atra-*

mentarius en même temps que d'alcool, cette dernière ingestion provoquant des phénomènes d'érétisme cardiovasculaire dus sans doute à la solubilité dans l'alcool d'un toxique contenu dans ce Coprin.

Nous posons ici avec M. Dronne la question à ceux qui désireraient s'efforcer de l'élucider.

***

Publications nouvelles :

M. Léon Loireau, l'excellent spécialiste de la culture du champignon de couche, vient d'achever le manuscrit qui constituera un véritable traité pratique de cette culture, sans aucun doute la meilleure mise au point qui ait été présentée sur cette question, accompagné de nombreuses et remarquables photographies. Sa parution, prévue pour le mois de juin prochain, se fera sous forme d'un volume spécial, publié par la *Revue de Mycologie* comme 5e mémoire hors série, dont le prix de vente sera précisé dans un prochain fascicule.

Le 4e mémoire hors série sera constitué par l'ensemble des chroniques de Georges Becker, rassemblées sous le titre : *Les Champignons et nous*, qui paraîtra le 1er avril 1950 et que nos abonnés pourront se procurer à part, de même que l'ouvrage de M. L. Loireau.

Georges BLOCH-LAFON

Notre collaborateur Georges Bloch-Lafon a été emporté le 14 novembre 1949 par une crise cardiaque, à l'âge de 50 ans. Dans les mots d'adieu que M. Roger Heim lui adressa, lors de ses obsèques, celui-ci rappela les qualités de cœur et d'esprit de l'un de ses plus intimes amis, dont la disparition laisse d'unanimes regrets parmi tous ceux qui appréciaient son infinie complaisance, sa modestie et le don de qualités multiples. A l'étude des champignons, il apportait le concours de sa foi et de sa curiosité, et c'est ainsi qu'il devint dès le début l'un des meilleurs collaborateurs de la *Revue de Mycologie*. Il y fit paraître maint compte rendu d'excursions et d'expositions, collabora à plusieurs chapitres du *Cours de Mycologie*, notamment à la partie concernant les réactions macrochimiques. Il s'était décidé à commencer une thèse de doctorat sur la réactivité des champignons charnus aux substances chimiques en général, et apportait à ce travail non seulement ses connaissances de chimiste et de pharmacien, mais la minutie d'un esprit précis et méthodique. L'occupation allemande interrompit ses études en même temps qu'elle lui apportait l'incessant et affreux danger d'être arrêté et déporté

malgré un état de santé depuis toujours très délicat. La Gestapo à plusieurs reprises vint chez lui pour l'arrêter, et seul le courage magnifique de sa compagne le sauva du pire. Mais de telles épreuves avaient touché irrémédiablement son organisme, et sa mort précoce en est la conséquence. Il laisse un grand vide dans les pensées et dans les cœurs de tous ses amis.

AVIS A NOS ABONNÉS

L'augmentation des tarifs d'impression, dont notre Revue vient de subir le poids, nous oblige à réviser les prix de nos abonnements. On trouvera mention de ceux-ci sur la 4e page de cette couverture. Nous sommes ainsi obligés de porter dès 1950 le prix annuel de l'abonnement à **650** francs pour la France et à **1.000** francs pour l'étranger. Nos lecteurs comprendront que de l'application de cette mesure dépend la continuation même de notre périodique, et nous ne doutons pas qu'ils nous apporteront, une fois encore, tout leur appui en cette circonstance.

TABLE DU SUPPLEMENT

Tome XIV

Le rédacteur en chef du *Supplément* : R. Heim. — Le gérant : Ch. Monnoyer.

Le Mans, — Imprimerie Monnoyer. — 1949.

SUPPLÉMENT
A LA REVUE DE MYCOLOGIE
Directeur : Roger HEIM
Membre de l'Institut

TOME XIV, N° 2 — 1er Octobre 1949

Hommage à Emile Boudier

■

LABORATOIRE DE CRYPTOGAMIE
DU MUSEUM NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE
12 rue de Buffon, Paris (Ve)



Hommage à Emile Boudier

■

Le 24 octobre 1948 avait lieu à Montmorency la cérémonie organisée par le Comité Stanislas Limousin à la mémoire de Jean-Louis-Emile BOUDIER. *Une plaque reproduisant les traits de l'éminent mycologue français, due au talent du Maître Lavrillier, Grand Prix de Rome, fut inaugurée à 11 heures, en présence de nombreuses personnalités du monde pharmaceutique et scientifique. Elle avait été apposée sur la façade de la maison dont le rez-de-chaussée occupe la pharmacie où Boudier passa une bonne partie de sa vie, et que tient aujourd'hui M. Charlot.*

Ce fut d'abord le Président du Comité Stanislas Limousin, M. Leprince, qui, après avoir dévoilé la plaque et remit celle-ci à la Municipalité de Montmorency, prononça quelques paroles. Puis, M. Souèges, Membre de l'Institut, pharmacien, évoqua l'attachante figure du disparu. Intervinrent également M. Vérandart, Conseiller général de Seine-et-Oise, et le successeur de Boudier, M. Charlot, qui évoqua quelques souvenirs émus. Nous publions ci-après l'hommage que M. Roger Heim, au nom des mycologues français, vint à son tour apporter à Emile Boudier. Ajoutons, pour terminer, qu'après la cérémonie les participants se rendirent au Cimetière de Montmorency sur la tombe de Boudier, restaurée et fleurie par les soins du Comité Limousin auquel tous les cryptogamistes français sont reconnaissants d'avoir pris cette très louable initiative (1).

■

Parmi les grands noms de la Mycologie française qui ont illustré la fin du siècle dernier et imprimé à cette science, alors balbutiante et aimable, son impulsion définitive vers la rigueur d'une discipline fortement étayée sur des méthodes précises, Emile Boudier demeure comme une pure figure de savant dont la modestie mettait bien en lumière la valeur et explique mieux l'influence.

---

(1) On trouvera par ailleurs un compte rendu détaillé, avec le texte des allocutions prononcées par MM. René Souèges et Roger Heim dans la revue *Produits Pharmaceutiques*, vol. IV, n° 7, pp. 326-330, juillet 1949.

Il n'est sans doute pas aisé de séparer son action de celle des autres naturalistes qui composèrent l'étonnante pléiade où se rassemblèrent Quélet, Fayod, Patouillard, de Seynes, Bourdot. La part d'influence mutuelle qu'a reçue ou donnée chacun d'eux se sépare difficilement de sa propre personnalité, tellement les éléments de l'œuvre commune furent soudés et les échanges à chacun profitables. Une évolution de la Mycologie, à ce moment donné, devait logiquement s'aligner sur les progrès dont l'étude des plantes supérieures avait révélé l'importance depuis un siècle. Il était alors explicable que de divers côtés, et en même temps, des botanistes se soient senti entraînés tout naturellement vers l'étude des champignons supérieurs, non plus en surface mais vers l'analyse approfondie dont le microscope leur apportait le moyen. Ainsi la pure organographie, la seule physionomie et ses critères simplistes de ressemblance, troublaient déjà confusément par leur insuffisance la pensée des jeunes savants qui sentaient le moment venu de pousser leurs investigations hors du contenant morphologique. L'anatomie était l'étape nouvelle qui s'annonçait. Le mécanisme successif des préoccupations qu'elle inscrivait à son programme allait rapidement se déclencher : reconnaître les charpentes structurales, les constructions cellulaires internes, c'est-à-dire démêler l'organisation histologique des Macromycètes, et, en même temps comparer, caractériser les éléments les composant, nommer chacun d'eux, le définir, introduire à son propos des précisions descriptives de plus en plus serrées, dans des diagnoses dont l'aspect extérieur des multiples espèces déjà décrites avait seul profité jusque-là grâce au coup d'œil et à la concise clarté d'un Quélet ou d'un Fries. L'époque ouverte par Persoon, terminée brillamment par l'œuvre classique du grand Suédois, s'achevait ainsi sur l'espérance en une période mycologique nouvelle dont on pouvait déjà prévoir la fécondité. A celle-ci le nom d'Emile Boudier reste attachée comme l'un des meilleurs.

Sa vie, dont on vient de suivre les étapes sur une route de travail, généreusement enrichie de dévouement à chacun, d'infinie complaisance, de sûre quiétude morale, aussi faite de bonté et d'opiniâtre labeur, sert d'exemple à la fois par l'homme et par le savant. Aucune ombre sur la grandeur émouvante et sereine de ce sage qui trouva son creuset dans l'ambiance familiale, près de son père, pharmacien et naturaliste comme lui-même devait le devenir. L'empreinte atavique a provoqué la vocation précoce. Comme son père, l'entomologie le passionne, que bientôt l'étude

des champignons supplante. Il lui restait peut-être à découvrir celui dont l'influence plus marquée ouvrirait son esprit vers des problèmes précis, donnerait à ses tendances leur direction, à ses projets d'étude leur moule. Ce fut l'excellent mycologue Léveillé, son voisin à Montmorency, qui apporta à Boudier cette action dirigeante et définitivement déterminante. Cette impulsion et ces premiers conseils prodigués par l'ancien, les qualités propres de l'homme sufisaient dès lors à lui faire prendre en mains son travail et à le bien conduire. Assidu, opiniâtre à la tâche méthodiquement répartie, de ses études de pharmacien il devait retirer non seulement une culture générale solide, mais aussi des connaissances excellentes en chimie qui l'autoriseront à aborder un sujet que le chimiste Orfila avait mis à l'ordre du jour dans un prix que l'Académie de Médecine devait décerner à Boudier en 1866.

Ce travail, que cette savante compagnie couronnait parmi les quatre mémoires présentés à cette occasion, ne laissera sans doute qu'une trace fugitive dans la science. Personne n'aurait su alors résoudre le difficile problème de la composition des substances toxiques chez les Amanites, question aujourd'hui encore non entièrement résolue, et qui doit à de tout récents travaux, ceux de Lynen et Wieland, les progrès qui ont enfin permis de commencer à les résoudre. Mais si ce moment n'était pas encore venu, le mémoire de Boudier a cependant fait le point dans un historique des premières études sur les principes immédiats des champignons auxquels Braconnot en premier lieu avait donné une part importante. Et surtout, si Boudier n'a pu transcrire personnellement que le résultat d'analyses assez élémentaires sur les « Amanita bulbosa », « A. muscaria », et quelques autres Hyménomycètes, s'il suppose à tort l'existence d'alcaloïdes dans ces Amanites — dont sa bulbosine —, son étude mettait en relief deux groupes d'indications pleines d'intérêt : Boudier s'efforçait de délimiter la part de l'influence du climat, du sol, de l'exposition, de la végétation sur les propriétés pernicieuses ou comestibles de certains champignons, thème auquel il reviendra plus d'une fois et que lui rendait aisé une longue pratique du terrain. Il insiste d'ailleurs sur la fixité relative de leurs propriétés et montre avec raison que c'est également du mode de préparation culinaire de ces espèces que les propriétés toxiques dépendent. A ce sujet encore il réfute pleinement la prétendue valeur de qualités empiriques dont il explique le mécanisme. Mais, en

vérité, le mémoire de Boudier reste surtout une contribution essentielle à l'anatomie des champignons: basides, spores, hyphes connectives et fondamentales, sous-hyménium, sphérocystes des Lactario-Russulés, y sont excellemment décrits et figurés. Et si le prétexte d'une telle étude résidait dans le sujet même proposé par le jury, c'est-à-dire l'identification *a posteriori* des champignons coupables d'empoisonnement par l'examen des déjections qui résultaient des intoxications correspondantes, le développement d'ordre micrographique que Boudier avait été conduit à entreprendre à ce propos donnait à son travail une valeur tout à fait générale et originale. Par là le savant mycologue, en même temps que Fayod et Patouillard, se révélait l'un de ceux qui ont défini clairement les fondements de la mycologie anatomique.

Ce souci de donner aux caractères tirés de l'examen microscopique une importance nouvelle que d'autres, à la même époque — comme Quélet — négligeaient encore, a permis à Boudier d'aborder avec assurance l'examen de groupes de champignons dont l'étude précise n'aurait pu se réaliser sans cette préoccupation. Les Discomycètes étaient de ceux-là, et c'est grâce à cette analyse microscopique, sporale, — à toutes les précisions tirées ainsi de l'examen des éléments hyméniaux, que peu à peu Boudier a couvert tout le monde des Ascomycètes pezizés d'une autorité prééminente. Déjà, sa révision analytique des Morilles mettait en évidence sa perspicacité de systématicien dans l'examen approfondi d'un genre fort difficile. Un premier et remarquable travail sur les *Ascobolus* (1869), suivi d'autres (1887, 1888), amorce la grande œuvre de Boudier, celle qui renferme sa découverte. En 1885 paraît son essai sur la classification des Discomycètes charnus qui lui vaut, en 1887, le prix Desmazières. Déjà, dès 1879, dans un article publié dans *Grevillea,* Boudier avait signalé l'importance du mode de déhiscence des asques dans la classification des Discomycètes, étincelle qui allait illuminer durant toute une vie ses études patientes sur les Pezizes. Le trait avait été perçu dans cette sorte d'intuition qui le conduisait brusquement à saisir sous le microscope, dans une image, tout l'essentiel. Critère d'une œuvre immense, magnifique disproportion, apparente disproportion entre le fait enregistré dans un éclair, et les conséquences étendues patiemment sur tout un vaste domaine, au long de plusieurs décades : Boudier a découvert que certains asques libéraient leurs spores par l'ouverture d'un oper-

cule terminal, muni d'une charnière, tandis que chez d'autres la cavité se libérait d'elle-même par un sphincter ou une déchirure, selon un foramen, soit marginé, soit immarginé. Sur cette opposition entre deux dispositifs anatomiques essentiels est basée la distinction fondamentale dont Boudier est l'auteur : d'un côté Discomycètes Operculés, de l'autre Inoperculés. Ainsi se séparaient deux immenses groupes au sein des Pezizes, deux groupes d'importance numérique comparable, et aussi deux groupes auxquels s'ajoutaient respectivement d'autres caractères, d'ordre macroscopique ceux-ci : les Inoperculés, contrairement aux Operculés, le plus souvent terricoles, apparaissaient ainsi généralement épixyles ou épiphytes, rarement terrestres, la consistance se révélait élastique ou gélatineuse, non pas céracée, leurs asques moins grands et plus fusiformes, leurs ascospores tendant souvent à l'asymétrie et parfois cloisonnées, caractères qui les opposaient encore aux Operculés. Par là, Boudier démontrait que la physionomie qui avait conduit à ranger ensemble Géoglosses, Mitrules, Spathulaires, *Vitrissea* avec Morilles et Helvelles, était tout à fait artificielle.

Ainsi, l'anatomie avait conduit Boudier à une découverte cruciale, vite acquise, définitive, basée sur une de ces données qui trouvent dans leur claire simplicité à la fois la raison de leur puissance et l'explication de leur tardive mise à jour.

En vérité, il faut ajouter que l'importance et la netteté d'une telle découverte pouvaient autoriser à penser que des retouches la suivraient. La mise en évidence de l'opercule, le parti tiré par Boudier de l'emploi de l'iode mettant en lumière la réaction amyloïde du sommet de nombreux asques, si caractéristique chez les Aleuriés, devait être réexaminée dans des travaux plus approfondis, bénéficiant d'une optique meilleure. Chadefaud a remarquablement développé l'observation déjà ancienne de Boudier en démêlant la complexité des dispositifs de déhiscence, en même temps que cette pénétration le conduisait à penser qu'entre les Operculés et les Inoperculés un groupe intermédiaire se plaçait. Marcelle Le Gal développait à son tour ce concept, prouvant l'existence de ces Suboperculés dont elle vient de définir excellemment les composants et les limites. Ainsi la découverte de Boudier, à la lumière de ces travaux récents, prend une valeur plus saisissante encore. Et nous ajouterons qu'il est véritablement significatif que toute cette suite de découvertes et de mises au point se soient réalisés en France, et seulement en France, que la

tradition de ces études anatomiques, celles auxquelles Boudier avait apporté sa contribution et son impulsion, que la tradition de l'étude magistrale des Discomycètes ait trouvé chez nous leur forme et les motifs de leur continuité.

C'est en 1907 que Boudier publiait le genera fondamental, les *Discomycètes d'Europe*, qui constitue son œuvre, non la plus volumineuse, mais la plus importante. Elle correspond à ce que fut, quelques années avant, l'*Essai Taxonomique* de Patouillard. Deux œuvres puissantes, bases respectives de la Systématique et de l'Anatomie dans les deux grands mondes que constituent les Basidiomycètes et les Ascomycètes; deux œuvres marquées par les mêmes qualités: concision, clarté, rigueur. Œuvres françaises, fondements de la science moderne des Macromycètes, il est remarquable que les deux hommes qui en ont été les auteurs aient été liés l'un à l'autre non seulement par l'amitié et le même culte désintéressé de la science, mais par la même formation : celle du pharmacien. Et il me plaît d'associer au nom de Boudier, que je n'ai point connu, celui du maître auquel je suis tant redevable, du maître dont le nom est inséparable à tout jamais de toute la science mycologique, du maître dont le souvenir mérite en ce jour d'être glorifié pour les mêmes raisons et dans la même pensée.

Il ne nous appartient pas d'examiner ici en détail l'apport nouveau que Boudier introduisait dans l'étude systématique des Discomycètes. La subordination équilibrée et intelligente des caractères le conduisait à dresser une hiérarchie assez souple parmi les critères physionomiques — forme du réceptacle — et anatomique — forme des spores, des paraphyses, bleuissement des thèques sous l'action de l'iode, présence de poils hyméniens,— enfin, chez les Inoperculés surtout, aspect du revêtement de l'hyménium, lisse, pileux ou pulvérulent. Sur cet ensemble de valeurs, Boudier a tiré le canevas des genres et des espèces de Discomycètes d'Europe; 3000 espèces ainsi reconnues se sont trouvées assemblées au sein d'une classification toute nouvelle, dont on peut affirmer la valeur naturelle et qui s'impose, désormais, dans ses lignes essentielles.

Un disciple de Boudier, l'Abbé Grelet, devait achever l'œuvre du maître en publiant les diagnoses de ces espèces, enrichies d'observations nouvelles. On peut dire ainsi que cet immense groupe de champignons a tiré plus de la découverte du grand mycologue français que des publications de tous ceux qui par ailleurs ont porté leur attention sur ce même ordre.

Mais la haute réputation de Boudier est liée à une qualité exceptionnelle qui explique en même temps la solidité, l'intérêt et l'étendue de son œuvre. Il fut un remarquable aquarelliste qui sut appliquer son talent à l'étude des champignons. Il puisa dans ce don une part privilégiée d'enthousiasme. Pour lui, étudier une espèce consistait avant tout à la dessiner. La dessiner lui permettait de la bien connaître. Son ardeur à la représenter avec rigueur, mais aussi avec élégance, cette juxtaposition de l'art et de l'exact, du trait et du pinceau, de la précision et de l'éclat, ont été pour Boudier une sorte d'excitant dont seul un artiste peut mesurer le pouvoir. La méthode était parfaite, en raison de ce double don d'acuité et de talent. On comprend combien ce travail de minutie et d'obstination a facilité sa tâche de déterminateur et combien une telle accumulation précise de documents figurés ait pu alimenter solidement l'œuvre de synthèse qu'il a entreprise. Ces matériaux ainsi réunis ont pu le conduire enfin à la grande œuvre d'art et de science que sont les *Icones Mycologicae*, dont les 600 planches originales qu'il a léguées au Muséum furent reproduites, grâce à l'éditeur Klincksieck, en 1910. Legs d'une vie de travail, marqué à la fois par la qualité exceptionnelle de l'artiste et la sûre vérité du naturaliste, les Icones de Boudier peuvent être comparés aux *Selectae Fungorum* des Tulasne. Ce sont de ces monuments qui enferment dans leur déroulement tout le destin et toute l'explication et dans l'achèvement tout l'héritage d'un grand maître.

De ce somptueux atlas les générations nouvelles tireront une leçon d'humilité. L'homme qui en est l'auteur a mené son œuvre, isolément, sans concours officiel, aux heures trop rares de loisir qu'une absorbante occupation lui laissait parfois. Il l'a conduite avec passion, avec un absolu désintéressement, à la manière des Anciens pour qui le sacrifice n'était qu'un droit. L'Académie des Sciences en le désignant correspondant en 1909, l'année suivant cette parution, rendait hommage à l'homme modeste qui ne découvrait dans cette récompense qu'une raison de plus à poursuivre sa tâche.

On peut ajouter que les 90 publications systématiques de Boudier ont précisé la valeur de nombreuses espèces de tous les groupes de champignons : Agarics, Bolets, Clavaires, Polypores, Gastéromycètes, Hypocréacées, Hétérobasidiés, même Hypodermés parasites; diagnoses peut-être moins rigoureuses que celles de Quélet, c'est dans le dessin qu'elles trouvaient leur véritable

définition. L'esprit éveillé par les aspects biologiques, il a étudié les formes conidifères, les hyperparasites, la vie des hypogés, Truffes et *Elaphomyces*, dont il a suspecté avec raison les relations parasitaires avec des plantes supérieures. Enfin il était tenté d'établir des correspondances entre les divers organes de végétaux supérieurs et inférieurs, sorte de jeu qui pour lui était un encouragement incessant à l'étude où sa curiosité s'essayait constamment à se satisfaire.

Nous avons déjà dit que l'influence de Boudier était due aussi à sa sociabilité, sa courtoisie, nous pouvons ajouter sa bonté. De sa personne rayonnait modestie et confiance. Les mycologues du début de ce siècle se réunissaient à tout moment autour de lui, à Montmorency ou en forêt de Camelle. Bonne humeur, charme naturel, autorité scientifique, ont auréolé l'homme et donné à son œuvre une valeur plus rayonnante encore. Il contribua dans ce même esprit à créer, en 1854, la Société Botanique de France. En 1884 il fondait avec Quélet et Mougeot la Société Mycologique de France à l'histoire et à la réputation de laquelle son nom demeure intimement lié. Il s'associa encore à la naissance de la British Mycological Society où nos amis britanniques lui témoignèrent leur affection et leur admiration en le nommant membre d'honneur.

En 1917, trois ans avant sa mort, paraissait l'ultime travail, qu'il intitulait *Dernières Etincelles Mycologiques*. Posément, il marquait lui-même la limite de son action. De même que, depuis un demi-siècle, il avait inlassablement poursuivi l'œuvre, en artiste sûr de lui, il l'achevait lui-même, allumant de sa propre volonté la dernière lumière, et l'éteignant de sa main même comme ces Anciens qui savaient prévoir dans la lucide sérénité l'heure au delà de laquelle leur sagesse n'aurait plus rien à tenter mais seulement à attendre.

Roger Heim.